



SALONE DEI BALLI

wine list

Gentile Ospite,
la nostra carta dei vini racchiude una selezione che coniuga
tradizione e innovazione: dai grandi classici ai vini legati
al nostro territorio, per farle scoprire i migliori abbinamenti
con i sapori della tavola.

Ci piacerebbe trasmetterle l'anima di un vino, il suo carattere,
la magia del suo percorso creativo e l'amore di chi ha curato
con dedizione ogni singolo grappolo.

Il Maitre



Dear Guest,
our wine list is curated to offer the perfect balance
between tradition and innovation: from the great classics to
wines from our own region, we hope you discover the best
pairing for the flavours on your table.
We want to convey the soul of a wine, its character, its creative
journey and the love that goes into every bunch of grapes.

The Maitre

Michael Abbr



VINI DELLA VALTELLINA

1

VALTELLINA WINES

BOLLICINE ITALIANE

2

SPARKLING WINES

CHAMPAGNE

3

CHAMPAGNE

BIANCHI D'ITALIA

4

WHITE ITALIAN WINES

BIANCHI FRANCESI

5

WHITE FRENCH WINES

ROSATI D'ITALIA

6

ROSÈ ITALIAN WINES

ROSSI D'ITALIA

7

RED ITALIAN WINES

ROSSI FRANCESI

8

RED FRENCH WINES

MEZZE BOTTIGLIE

9

HALF BOTTLES

MAGNUM

10

MAGNUM

BIRRE

11

BEERS

Ci sono sapori che evocano molto più di una storia. Vini che mescolano sogni e valori di generazioni con i sentori della terra. Ettari di vigneti coltivati con prodotti naturali, dosando accuratamente tradizione ed innovazione, per rispettare ed esaltare i ritmi e le specificità di ciascun suolo. Ci sono emozioni da vivere, da assaporare. Ci sono vini da non dimenticare.

Sometimes a sip can tell a whole story: a special wine blends the dreams and values of multiple generations with the aromas of the earth. These wines are born from hectares of vineyards cultivated using natural products, where artisans work according to the rhythm of the seasons and the unique qualities of the soil, balancing tradition with innovation. Each sip is brimming with emotions just waiting to be savoured. Each glass is an unforgettable experience.

1 VINI DELLA VALTELLINA

VALTELLINA WINES

LA VALTELLINA

La Valtellina è un terroir unico al mondo, una terra aspra, circondata dalle imponenti vette delle Alpi e ricca di biodiversità e variabilità dal punto di vista geologico, morfologico e ambientale. Le sue peculiari condizioni sono state interpretate e valorizzate dall'uomo nei secoli: il paesaggio è stato plasmato in 2.500 chilometri di terrazzamenti, candidati ad essere iscritti fra i beni UNESCO come patrimonio Culturale dell'Umanità. Il terreno vitato raggiunge il massimo dell'espansione nel XIX secolo con oltre 6000 ettari, dei quali oltre un terzo coltivati a Nebbiolo, chiamato localmente "Chiavennasca".

La Denominazione di Origine (D.O.) di Valtellina vanta 2 DOCG (Sforzato di Valtellina e Valtellina Superiore) 1 DOC (Rosso di Valtellina) e 1 IGT (Terrazze Retiche di Sondrio). La DOCG Valtellina superiore comprende ben cinque sottozone, cinque vini con storia e caratteristiche organolettiche differenti: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella.

Valtellina is a unique terroir, a rugged land surrounded by the imposing peaks of the Alps and rich in biodiversity and variability in terms of its geological, morphological and environmental features. Its peculiar conditions have been understood and enhanced by mankind over the centuries: the landscape has been shaped into 2,500 kilometres of terraces, leading it to be nominated as a UNESCO World Heritage Site.

The vineyards were expanded to over 6000 hectares in the 19th century, of which over a third are dedicated to Nebbiolo, known locally as "Chiavennasca".

Under the Italian designation of origin system, the Valtellina boasts two DOCG classifications (Sforzato di Valtellina and Valtellina Superiore), one DOC (Rosso di Valtellina) and one IGT (Terrazze Retiche di Sondrio). The Valtellina Superiore DOCG covers five sub-areas, producing five wines with different histories and organoleptic properties: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, and Valgella.

SASSELLA

La storica e forse più famosa sottozona del Valtellina Superiore si estende tra il comune di Castione Andevenno e il territorio ad ovest di Sondrio con 114 Ettari. Una zona impervia e soleggiata, il cui nome probabilmente deriva da quello del santuario mariano omonimo che sorge sulla scenografica rupe della Sassella.

Perhaps the most famous Valtellina Superiore sub-area, this historic district covers 114 hectares from Castione Andevenno to the west of Sondrio. A sunny and isolated area, it is probably named after the Marian shrine located on the spectacular Sassella cliffs.

AR.PE.PE.

Rocce Rosse *Chiavennasca* 150 €

Vigna Regina *Chiavennasca* 150 €

RAINOLDI

Sassella Riserva *Chiavennasca* 60 €

SANDRO FAY

Il Glicine *Chiavennasca* 60 €

PLOZZA

Sassella Riserva Red Edition *Chiavennasca* 45 €

MAMETE PREVOSTINI

Sassella Sommarovina *Chiavennasca* 60 €

VALGELLA

La Valgella è la più estesa tra le sottozone del Valtellina Superiore ed è situata nei comuni di Teglio e Chiuro. Si presenta come un ampio promontorio roccioso esposto a sud sul quale si sviluppano verticalmente 137 ettari di vigne coltivate a Nebbiolo. Il nome Valgella trae origine da “Valgel”, termine dialettale che indica i piccoli ruscelli che dalle Alpi scendono sino al fondovalle.

Valgella is the largest of the Valtellina Superiore sub-areas, located in the municipalities of Teglio and Chiuro. It consists of a large, south-facing, rocky promontory on which 137 hectares of Nebbiolo vines grow. The name Valgella is derived from “Valgel”, a dialect term used to refer to the small streams that descend from the Alps to the valley floor.

SANDRO FAY

Ca Morei *Chiavennasca* 60 €

Carteria *Chiavennasca* 70 €

INFERNO

La zona più piccola ed impervia della Valtellina, collocata ad Est del Grumello con un'estensione vitata di 55 ettari, deve il suo nome alla ripida pendenza dei vigneti e all'elevata temperatura estiva a cui sono sottoposti. Ne deriva un vino di carattere, tannico ed asciutto dal color rosso rubino.

The smallest and most inaccessible area of the Valtellina, covering 55 hectares to the east of Grumello, it owes its name to the steep vineyards and high summer temperatures. The resulting wines are distinctive, tannic and dry with a ruby red colour

AR.PE.PE.

Fiamme Antiche *Chiavennasca* 95 €

PLOZZA

Inferno Riserva Red Edition *Chiavennasca* 55 €

RAINOLDI

Inferno *Chiavennasca* 65 €

MAMETE PREVOSTINI

Inferno La Cruus *Chiavennasca* 65 €

GRUMELLO

La sottozona del Grumello si estende sul versante nord-est della città di Sondrio con un'estensione di 78 ettari vitati e prende il nome dal castello di Grumello, che domina la vallata dal XIII secolo. Come tutti i Valtellina si presta a una lunga conservazione.

Made up of 78 hectares of vineyards, the Grumello sub-area is found on the northeast side of the town of Sondrio and takes its name from Grumello castle, which has dominated the valley since the 13th century. Like all Valtellina wines, it is suited to longterm ageing.

AR.PE.PE.

Buon Consiglio Riserva *Chiavennasca* 150 €

RAINOLDI

Grumello Riserva *Chiavennasca* 85 €

PLOZZA

Grumello Riserva Red Edition *Chiavennasca* 45 €

LUCA FACCINELLI

Grumello Ortensio Lando *Chiavennasca* 50 €

MAMETE PREVOSTINI

Grumello Vigna Sassina

Chiavennasca 60 €

SFORZATO

Lo Sforzato (o Sfursat) di Valtellina è il frutto di una selezione di uve Nebbiolo che subito dopo la vendemmia vengono poste per circa 3 mesi su graticci in locali asciutti ben ventilati detti “fruttai”. Dopo l'appassimento l'uva perde il 40% del proprio peso concentrando i succhi e sviluppando particolari fragranze aromatiche che lo preparano alla pigiatura. Seguono 20 mesi di invecchiamento ed affinamento in legno e bottiglia; solo a quel punto questo rosso con grado alcolico minimo 14% è pronto per la degustazione.

Sforzato (or Sfursat) di Valtellina is produced using carefully selected Nebbiolo grapes, which are placed onto racks immediately after harvest and left for around 3 months in dry and well-ventilated rooms known as “fruttai”. After drying, the grapes lose 40% of their weight, concentrating the juices and creating unique,romatic fragrances, meaning they are ready to be pressed. The red wine is then aged and refined for 20 months in barrels and in the bottle; only then is this red wine with a minimum alcohol content of 14% ready for tasting.

NINO NEGRI

Sfursat 5 Stelle

Chiavennasca 180 €

RAINOLDI

Cà Rizzieri

Chiavennasca 130 €

PLOZZA

Black Edition Sforzato

Chiavennasca 70 €

Passione Sforzato

Chiavennasca 85 €

Numero 1

Chiavennasca 130 €

SANDRO FAY

Ronco del Picchio *Chiavennasca* 100 €

TRIACCA

San Domenico *Chiavennasca* 95 €

LA GRAZIA

Fiori di Sparta *Chiavennasca* 70 €

ALTRE PROPOSTE DELLA VALTELLINA

AR.PE.PE.

Rosso di Valtellina *Chiavennasca* 45 €

PLOZZA

Seduzione *Chiavennasca* 55 €

RAINOLDI

Crespino *Chiavennasca* 60 €

TRIACCA

Riserva La Gatta *Chiavennasca* 55 €

Prestigio Triacca *Chiavennasca* 80 €

LA GRAZIA

Goccia *Chiavennasca* 45 €

Scintilla *Chiavennasca* 40 €

2 BOLLICINE ITALIANE SPARKLING ITALIAN WINES

VENETO

FOSS MARAI

Nadin Prosecco Valdobbiadene Dry	<i>Glera</i>	45 €
Guia Prosecco Valdobbiadene Brut	<i>Glera</i>	45 €
Cartizze Valdobbiadene Superiore Dry	<i>Glera</i>	65 €

FRANCIACORTA, LOMBARDIA

CA' DEL BOSCO

Franciacorta Satèn	<i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>	110 €
Annamaria Clementi	<i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	270 €
Annamaria Clementi Rosè	<i>Pinot nero</i>	300 €

MONTE ROSSA

Sansevé Satèn	<i>Chardonnay</i>	60 €
Flamingo Rosé	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	75 €
Cabochoch Brut	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	120 €

BELLAVISTA

Alma Gran Cuvée	<i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	80 €
Pas Operé	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	130 €
Vittorio Moretti	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	200 €

VALTELLINA

PLOZZA

Plozza Franciacorta Brut	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	55 €
Plozza Franciacorta Rosé	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	65 €

TRIACCA

Triacca Brut	<i>Pignola</i>	55 €
--------------	----------------	------

RAINOLDI

Brut Rosé	<i>Chiavennasca, Pignola, Rossola</i>	60 €
-----------	---	------

Ferrari Trento, con oltre 120 anni di storia, nasce nel 1902. Da allora ha mantenuto la fisionomia di azienda familiare ed è guidata dalla famiglia Lunelli, discendente di quel Bruno che, nel 1952, aveva acquisito dal fondatore, Giulio Ferrari, l'allora piccola cantina nel cuore di Trento.

L'eccellenza è da sempre il principio ispiratore di ogni scelta in casa Ferrari. Eccellenza che implica fedeltà al Metodo Classico quale unico processo produttivo e al Trentino, con la sua straordinaria viticoltura di montagna, territorio d'elezione per i propri vigneti.

Da sempre, Ferrari Trento, con il suo straordinario albo d'oro di riconoscimenti, è la cantina di Metodo Classico leader in Italia e ambasciatore dell'arte di vivere italiana nel mondo.

Ferrari Trento is a company with over 120 years of history, dating back to 1902. Throughout its history, it has maintained the character of a family business and is now managed by the Lunelli family, descendants of Bruno Lunelli who acquired the then small winery in the heart of Trento from the founder, Giulio Ferrari, in 1952.

Excellence has always been the guiding principle behind every decision at Ferrari. Excellence means staying true to the Metodo Classico as the only production process and Trentino, with its extraordinary mountain viticulture, as the territory of choice for its vineyards.

Ferrari Trento, with its extraordinary roll of honours, has always been Italy's leading Metodo Classico winery and an ambassador across the globe of the Italian art of living. It is used to celebrate the most important moments in the world of institutions, culture, entertainment and sport.

SELEZIONE FERRARI TRENTO PER QC

Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Trentodoc | 50 €

Ferrari Perlé, Trentodoc | 75 €

Ferrari Perlé Rosé Riserva, Trentodoc | 90 €

Ferrari Riserva Lunelli, Trentodoc | 120 €

Ferrari Perlé Nero Riserva, Trentodoc | 140 €

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Trentodoc | 270 €

3 CHAMPAGNE CHAMPAGNE

MONTAGNE DE REIMS (REIMS)

KRUG

Brut Grande Cuvée S.A. *Chardonnay,
Pinot Noir,
Pinot Meunier* 550 €

LOUIS ROEDERER

Cristal *Chardonnay,
Pinot Noir* 600 €

VALLE DELLA MARNA (ÉPERNAY)

MOËT ET CHANDON

Dom Pérignon *Chardonnay,
Pinot Noir* 500 €

VALLE DELLA MARNA (MAREUIL-SUR-AY)

BILLECART SALMON

Brut Réserve S.A. *Chardonnay,
Pinot Noir,
Pinot Meunier* 130 €

Brut Rosé S.A. *Chardonnay,
Pinot Noir,
Pinot Meunier* 190 €

VALLE DELLA MARNA (BONNEIL)

LE FÈVRE

Cuvée De Réserve Brut *Pinot Meunier,
Pinot Noir* 100 €

VALLE DELLA MARNA (Aÿ)

BOLLINGER

Special Cuvée	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	160 €
Special Cuvée Rosé	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	240 €



È dall'amore per la Champagne e per i suoi frutti che nasce Extré: più di venti anni fa Alessandro Natali ed Enrico Mazza danno vita con tenacia al loro sogno, creando questa meravigliosa Maison. La continua ricerca di qualità ed esclusività e la massima esaltazione di tutte le micro-territorialità della Champagne caratterizzano ogni singola bottiglia, prodotta artigianalmente in cantine storiche. Assaporare una Cuvée Extré equivale a scoprire ad ogni sorso valori ed emozioni uniche.

Extré was born from a love of Champagne and its fruits. And more than twenty years ago, Alessandro Natali and Enrico Mazza were determined to turn their dreams to gold, creating this wonderful Maison. Handcrafted in historic cellars, every single bottle showcases the various micro-territories of Champagne and reflects the continuous search for quality and exclusivity. When you savour a Cuvée Extré, you discover unique values and emotions with every sip.

SELEZIONE EXTRÉ PER QC

IV Folie Royale | 120 €

XI Iconique | 120 €

IX Fleur Corail | 140 €

4 BIANCHI D'ITALIA WHITE ITALIAN WINES

PIEMONTE

VIGNETI MASSA

Derthona	<i>Timorasso</i>	50 €
----------	------------------	------

NEGRO

Perdaudin	<i>Arneis</i>	40 €
-----------	---------------	------

Sette Anni	<i>Arneis</i>	90 €
------------	---------------	------

ALTO ADIGE

CANTINE BOLZANO

Pinot Grigio	<i>Pinot Grigio</i>	35 €
--------------	---------------------	------

Silvaner Valle Isarco	<i>Silvaner</i>	35 €
-----------------------	-----------------	------

Riesling Puntscheit	<i>Riesling</i>	35 €
---------------------	-----------------	------

Pinot Bianco Dellago	<i>Pinot Bianco</i>	40 €
----------------------	---------------------	------

Sauvignon Mock	<i>Sauvignon</i>	45 €
----------------	------------------	------

Gewürztraminer Kleistein	<i>Gewürztraminer</i>	50 €
--------------------------	-----------------------	------

Chardonnay Riserva Stegher	<i>Chardonnay</i>	70 €
----------------------------	-------------------	------

FRIULI VENEZIA GIULIA

ZORZETTIG

Myò Friulano Friuli Colli Orientali	<i>Friulano</i>	45 €
Myò Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali	<i>Ribolla</i>	45 €

VENETO

PRÀ

Soave Montegrande		50 €
-------------------	--	------

MARCHE

VELENOSI

Verdicchio dei Castelli di Jesi	<i>Verdicchio</i>	30 €
Pecorino Offida Rève	<i>Pecorino</i>	50 €

UMBRIA

CASTELLO DELLA SALA

Conte della Vipera	<i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	60 €
Cervaro della Sala	<i>Chardonnay, Grechetto</i>	120 €

LAZIO

COTARELLA

Ferentano	<i>Roschetto</i>	50 €
-----------	------------------	------

ABRUZZO

PASETTI

Pecorino Colle Civetta	<i>Pecorino</i>	35 €
Testarossa Bianco	<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	45 €

EMIDIO PEPE

Trebbiano d'Abruzzo	<i>Trebbiano</i>	120 €
Pecorino	<i>Pecorino</i>	160 €

CAMPANIA

FURORE MARISA CUOMO

Costa d'Amalfi Furore	<i>Falanghina, Biancolella</i>	60 €
Costa d'Amalfi Furore Fiorduva	<i>Ripoli, Fenile, Ginestra</i>	160 €

DI MEO

Falanghina	<i>Falanghina</i>	35 €
Greco di Tufo	<i>Greco di Tufo</i>	40 €
Fiano di Avellino	<i>Fiano</i>	40 €

SICILIA

MARCO DE BARTOLI

Grappoli del Grillo *Grillo* 70 €

TENUTA DELLE TERRE NERE

Etna Bianco *Carricante,
Catarrato,
Grecanico* 75 €

SARDEGNA

CONTINI

Vermentino di Gallura Elibaria *Vermentino
di Sardegna* 35 €

I Giganti *Vermentino,
Vernaccia* 50 €

5 BIANCHI FRANCESI WHITE FRENCH WINES

ALSACE

DOMAINE ZIND-UMBRECHT DI TURCKHEIM

Pinot Gris Roche Calcaire	<i>Pinot Grigio</i>	75 €
Gewürztraminer	<i>Gewürztraminer</i>	80 €
Riesling Herrenweg de Turckheim	<i>Riesling</i>	90 €

BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR DI BEAUNE

Chablis "La Chanfleure"	<i>Chardonnay</i>	100 €
Pouilly - Fuissé	<i>Chardonnay</i>	100 €

LOIRE

DOMAINE GITTON PÈRE ET FILS DI MÉNÉTRÉOL SOUS SANCERRE

Sancerre "Les Belles Dames"	<i>Sauvignon Blanc</i>	70 €
Sancerre Cuvée "Galinot - Silex"	<i>Sauvignon Blanc</i>	120 €

RODANO

DOMAINE STÉPHANE OGIER DI AMPIUS

Viogner de Rosine	<i>Viogner</i>	70 €
-------------------	----------------	------

6 ROSATI D'ITALIA ROSÈ ITALIAN WINES

VALTELLINA

MAMETE PREVOSTINI

Mon Rosé IGT Alpi Retiche *Nebbiolo,
Chiavennasca* 40 €

ALTO ADIGE

FRANZ HAAS

Pinot Nero Rosè *Pinot Nero* 50 €

ABRUZZO

PASETTI

Testarossa Rosé *Montepulciano* 35 €

LAZIO

COTARELLA

Sorelle *Merlot - Aleatico* 50 €



La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio. Ogni vino prodotto è ambasciatore della terra da cui proviene, espressione di autenticità e capace di rappresentare l'anima del produttore.

The Antinori family has been involved in wine production for more than six hundred years: ever since Giovanni di Piero Antinori joined the Arte Fiorentina dei Vinattieri in 1385. Throughout its long history, the family has always directly managed the business, embracing innovation whilst, at the same time, maintaining respect for tradition and the land. Each wine produced represents the area it comes from, as an expression of authenticity that reflects the producer's heart.

SELEZIONE ANTINORI PER QC

Chianti Riserva Tenuta Tignanello | 70 €

Brunello Montalcino Pian delle Vigne | 110 €

Tignanello | 180 €

Solaia | 600 €

7 ROSSI D'ITALIA RED ITALIAN WINES

PIEMONTE

GAJA

Sperss	<i>Nebbiolo</i>	350 €
Barbaresco	<i>Nebbiolo</i>	360 €
Barolo Langhe "Dagromis"	<i>Nebbiolo</i>	180 €
Langhe "Sito Moresco"	<i>Nebbiolo, Merlot, Cabernet</i>	130 €

DOMENICO CLERICO

Langhe Dolcetto Visadi	<i>Dolcetto</i>	35 €
Barolo Pajana	<i>Nebbiolo</i>	250 €

PRUNOTTO

Mosesco Dolcetto d'Alba	<i>Dolcetto</i>	35 €
Pian Romualdo Barbera d'Alba	<i>Barbera</i>	45 €
Bric Turot Barbaresco	<i>Nebbiolo</i>	90 €
Bussia Barolo	<i>Nebbiolo</i>	150 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

ZORZETTIG

Schioppettino Myo	<i>Schioppettino</i>	60 €
-------------------	----------------------	------

Pignolo Myo	<i>Pignolo</i>	70 €
-------------	----------------	------

ALTO ADIGE

FRANZ HAAS

Istante	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	65 €
---------	---	------

Pinot Nero Schweizer	<i>Pinot Nero</i>	110 €
----------------------	-------------------	-------

CANTINE BOLZANO

Lagrein Perl	<i>Lagrain</i>	45 €
--------------	----------------	------

Pinot Nero Bachmann	<i>Pinot Nero</i>	40 €
---------------------	-------------------	------

Merlot	<i>Merlot</i>	40 €
--------	---------------	------

VENETO

LA COLOMBERA

Assolo	<i>Cabernet Sauvignon Riserva</i>	110 €
--------	---------------------------------------	-------

Corti	<i>Merlot</i>	110 €
-------	---------------	-------

ZENATO

Valpolicella Ripassa	<i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i>	50 €
----------------------	---	------

Amarone della Valpolicella	<i>Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta</i>	120 €
----------------------------	---	-------

PRÀ

Valpolicella Superiore Ripasso	<i>Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta</i>	50 €
Amarone della Valpolicella Classico	<i>Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta</i>	120 €

EMILIA ROMAGNA

CANTINE CECI

Nero di Lambrusco Otello	<i>Lambrusco</i>	35 €
--------------------------	------------------	------

TOSCANA

COTARELLA

Brunello Montalcino Le Macioche	<i>Sangiovese</i>	130 €
---------------------------------	-------------------	-------

TENUTA DI PIETRAMORA

Morellino di Scansano Brumaio	<i>Sangiovese</i>	35 €
-------------------------------	-------------------	------

MARCHESE ANTINORI

Rosso montalcino Pian delle Vigne	<i>Sangiovese</i>	40 €
-----------------------------------	-------------------	------

Chianti Riserva Tenuta Tignanello	<i>Sangiovese</i>	70 €
-----------------------------------	-------------------	------

Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano	<i>Sangiovese</i>	90 €
--	-------------------	------

Brunello Montalcino Pian delle Vigne	<i>Sangiovese</i>	110 €
--------------------------------------	-------------------	-------

Tignanello	<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	180 €
------------	---	-------

Solaia	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese</i>	600 €
--------	---	-------

CASANOVA DI NERI

Rosso di Montalcino	<i>Sangiovese</i>	70 €
Brunello Montalcino Tenuta Nuova	<i>Sangiovese</i>	250 €
Brunello Montalcino Cerretalto	<i>Sangiovese</i>	700 €

GAJA

Bolgheri Cà Marcanda "Promis"	<i>Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	100 €
Bolgheri Cà Marcanda "Magari"	<i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	120 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Le Volte	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	60 €
Bolgheri Superiore Ornellaia	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	450 €

TENUTA SAN GUIDO

Bolgheri Sassicaia	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	700 €
--------------------	---	-------

LAZIO

COTARELLA

Montiano	<i>Merlot</i>	130 €
----------	---------------	-------

ABRUZZO

EMIDIO PEPE

Montepulciano d'Abruzzo	<i>Montepulciano</i>	130 €
-------------------------	----------------------	-------

PASETTI

Testarossa rosso	<i>Montepulciano</i>	50 €
------------------	----------------------	------

CAMPANIA

DI MEO

Aglianico	<i>Aglianico</i>	40 €
-----------	------------------	------

Taurasi	<i>Aglianico</i>	90 €
---------	------------------	------

PUGLIA

SCHOLA SARMENTI

Primitivo Cubardi	<i>Primitivo</i>	35 €
-------------------	------------------	------

Nerio	<i>Negroamaro, Malvasia nera</i>	35 €
-------	--------------------------------------	------

Susumaniello Antieri	<i>Susumaniello</i>	45 €
----------------------	---------------------	------

Primitivo Diciotto	<i>Primitivo</i>	120 €
--------------------	------------------	-------

SICILIA

TENUTA DELLE TERRE NERE

Etna Rosso	<i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	70 €
------------	---	------

Etna Rosso "Prephylloxera La Vigna di Don Peppino"	<i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	300 €
--	---	-------

SARDEGNA

CONTINI

Inu Cannonau Riserva	<i>Cannonau</i>	40 €
----------------------	-----------------	------

I Giganti	<i>Nieddera</i>	60 €
-----------	-----------------	------

GAJA

Da oltre 150 anni la famiglia Gaja si dedica alla viticoltura e alla produzione di vini, dapprima nelle Langhe, luogo in cui la Cantina è stata fondata da Giovanni Gaja a Barbaresco nel 1859, successivamente in Toscana, a Montalcino e Bolgheri. Da allora, i nomi Giovanni ed Angelo si alternano per cinque generazioni nello stesso luogo. La fama dell'azienda è oggi riconosciuta in tutto il mondo, ma la passione e l'artigianalità sono rimaste le stesse. Gaja è stata la prima Cantina ad usare le barriques, la prima ad adottare tappi lunghi oltre sei centimetri, la prima ad allungare i colli delle bottiglie, la prima in molto altro: Angelo Gaja è stato il primo a credere in un grande vino bianco, nella terra dei grandi vini rossi, per di più da uva internazionale. Oggi i figli di Angelo portano avanti una tradizione familiare, raccogliendo i sogni e i progetti delle generazioni che li hanno preceduti, facendone propri i valori ed arricchendoli di entusiasmo e nuove conoscenze.

For more than 150 years, the Gaja family has devoted itself to viticulture and wine production, first in the Langhe, where a winery was founded by Giovanni Gaja in Barbaresco in 1859, and later in Tuscany, Montalcino and Bolgheri. Since then, the names Giovanni and Angelo have alternated for five generations on a family tree with strong roots. The company is now recognised around the world, with a reputation built on unwavering passion and craftsmanship. Gaja was the first winery to use barriques, to adopt corks over six centimetres long, to lengthen its bottlenecks, and to break with countless traditions: in fact, Angelo Gaja was the first vintner to create a great white wine in a land of great red wines, and to embrace international grapes. Today Angelo's children are carrying on the family tradition, keeping the dreams and plans of the previous generations alive, infusing their values with new knowledge and enthusiasm.

SELEZIONE GAJA PER QC

Langhe Sito Moresco DOP | 130 €

Barolo Langhe Dagromis | 180 €

Sperss Langhe Nebbiolo DOP | 350 €

Barbaresco | 360 €

8 ROSSI FRANCESI RED FRENCH WINES

BORGOGNA

FAIVELEY

Pinot Noir Rouge *Pinot Noir* 90 €

MAISON LOUIS LATOUR DI BEAUNE

Domaine de Valmoissine *Pinot Noir* 60 €

DOMANINE BOULEY

Pommard *Pinot Noir* 190 €

RODANO

DOMAINE STÉPHANE OGIER DI AMPIUS

Syrah "La Rosine" *Syrah* 80 €

BORDEAUX

CHATEAU DE PUY

Bordeaux Rouge Superior Duc des Nauves *Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Merlot* 60 €

MEDEVILLE

Chateau Respide Graves *Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Merlot* 70 €

JEAN NOEL BOIDRON

Chateau Cantelauze Pomerol *Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Merlot* 220 €

9 LA DOLCE ITALIA SWEET ITALIAN WINES



BOTTIGLIA



CALICE

VALTELLINA

TRIACCA

Vino del Presidente 0,375 cl	Moscato Rosa	70 €	18 €
------------------------------	--------------	------	------

PIEMONTE

PRUNOTTO

Moscato d'asti 0,75CL	Moscato	40 €	12 €
-----------------------	---------	------	------

TRENTINO

POJER E SANDRI

Essenzia 0,375 cl	<i>Chard, Riesling, Sauvignon, Taminer, Kerner</i>	60 €	20 €
Merlino 0,50 cl	<i>Mosto Fermentato di Lagrein con brandy</i>	70 €	20 €

SICILIA

MARCO DE BARTOLI

Bukkuram sole d'Agosto 0,375 cl	Zibibbo	130 €	25 €
Passito Pantelleria Ben Ryé 0.375 cl	Zibibbo	100 €	20 €

UMBRIA

ANTINORI

Muffato della Sala 0,50 cl	Zibibbo	90 €	20 €
----------------------------	---------	------	------

10 MEZZE BOTTIGLIE HALF BOTTLES

BIANCHI

VALTELLINA

MAMETE PREVOSTINI

Opera *Chardonnay, Sauvignon* 25 €

MARCHE

VELENOSI

Pecorino Falerio Villa Angela *Pecorino* 20 €

SARDEGNA

CONTINI

Vermentino di Sardegna *Vermentino* 20 €

ROSSI

VALTELLINA

PLOZZA

Sassella Riserva Red Edition *Chiavennasca* 25 €

Grumello Riserva Red Edition *Chiavennasca* 25 €

Sforzato Black Edition *Chiavennasca* 40 €

TOSCANA

ANTINORI

Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

Sangiovese

30 €

SARDEGNA

CONTINI

Cannonau Sartiglia

Cannonau

20 €

11 MAGNUM MAGNUM

BOLLICINE

FOSS MARAI

Prosecco Valdobbiadene Guida *Glera* 90 €

BELLAVISTA

Franciacorta Brut *Chardonnay,
Pinot Nero* 180 €

VINI BIANCHI

NEGRO

Roero Arneis Perdaudin *Arneis* 80 €

VINI ROSSI

PASETTI

Testarossa rosso *Montepulciano* 120 €

PLOZZA

Numero 1 *Chiavennasca* 270 €

12 BIRRE BEERS

birra
baladin

“Perché la Birra è Terra!” Questo messaggio è stato fortemente espresso da Baladin da anni per far capire che la birra è diretta espressione della terra e dell’agricoltura. Per noi italiani è naturale pensarlo del vino, ma più raro è fare la stessa associazione quando si parla di birra. Baladin ha deciso di impegnarsi direttamente nella produzione della maggior parte della materia prima utilizzata tanto da divenire, nel Gennaio 2012, Birrifico Agricolo.

“Because Beer is Earth!” Baladin has always stayed true to its message, creating products that are a direct expression of the land and agricultural processes. Here in Italy, we tend to associate terroir with wine, but the same does not generally apply to beer. Baladin decided to get involved with the production of most of its raw materials, becoming a Farm Brewery in January 2012.

SELEZIONE BALADIN PER QC

ISAAC 5,0% ALC | BLANCHE 0,75 LT | 16 €

WAYAN 5,8% ALC | SAISON 0,75 LT | 18 €

NORA 6,8% ALC | SPICE BEER 0,75 LT | 18 €

OPERA 8,5% ALC | BIRRA GASTRONOMICA

CON ACETO DI BIRRA 0,75 LT | 25 €

METODO CLASSICO 10% ALC | BIÈRE DE CHAMPAGNE 0,75 LT | 35 €



SPA OF WONDERS